

Trollinger

Grüezi & herzlich willkommen!

Wir freuen uns sehr, dass wir Sie als unseren Gast begrüßen dürfen.

Gerne möchten wir Ihnen einen Einblick in unser Konzept des Restaurants „Trollinger“ geben:

Zeitgenössische schwäbische Küche verbunden mit unseren Schweizer Wurzeln bilden die Essenz des Restaurants „Trollinger“. Unsere Priorität ist es, Ihnen einen individuellen Service mit einer persönlichen Note für ein kulinarisches Erlebnis zu bieten. Dazu arbeiten unsere Köche konsequent und nachhaltig mit den besten Produkten. Nahezu alle unsere Lebensmittel stammen von lokalen Lieferanten, die nach unseren Qualitätsstandards und im Einklang mit dem Nachhaltigkeitsgedanken arbeiten. Guten Appetit, oder wie wir hier im Schwabenland sagen: „Lassed's eich schmegga“.

Grüezi & welcome!

It is a pleasure to welcome you in our restaurant.

We would like to share our idea of the restaurant Trollinger with you:

Contemporary Swabian cuisine meets our Swiss roots and builds the essence of the Restaurant Trollinger. It is our priority to offer you individual service with a personal touch. Our chefs work consciously and continuously with the best Swabian and Swiss products. Almost all our food products come from local suppliers working according to our quality standards and in line with a sustainable thinking. Our teams from the kitchen and restaurant are working hand in hand to offer you a culinary experience impregnated with their passion for delicious cuisine and excellent service.

Enjoy your meal! Or as we say in Swabian-German: “Lassed's eich schmegga”!

Sandy Bohm
Cluster Executive Chef

Anas Bennani Rital
Chef de Cuisine

Für unsere "Go Healthy" Menüs verwenden wir frische, vitaminreiche Produkte, damit Sie wahre Food-Life-Balance genießen können. Das Angebot wechselt regelmäßig, entsprechend saisonaler und lokaler Verfügbarkeit von Produkten, und enthält auch vegane, vegetarische, laktosefreie und Superfood-Komponenten. Entdecken Sie kreative Köstlichkeiten und erleben Sie echte "food-life-balance": Go Healthy Gerichte enthalten nur zwischen 30 und 650 Kalorien und werden stets mit den besten Zutaten zubereitet.

Our "Go Healthy" dishes include plenty of fresh and vitamin-rich produce to ensure you benefit from true food-life-balance. The offer changes regularly according to the season and the availability of local ingredients, including vegan, dairy free and superfood components. Discover creative and delicious treats and enjoy true food-life balance: Go Healthy dishes only count between 30 and 650 calories each and are prepared with the freshest ingredients.

Vorspeise | Starter

EUR

Ringelbeten-Carpaccio

Ringelbete | Erbsen-Minz-Sticks | Baby Leaf Salat

Beetroot carpaccio

Beetroot | pea mint sticks | baby leaf salad

16

Suppe | Soup

Kartoffel-Rotkohl- Suppe

Weißer Pfirsich | Pistazie

Potato red cabbage soup

White peach | pistachio

12

Hauptgang | Main dish

Jackfrucht-Gulasch

Basmati Reis | Pak Choi | Cashewkerne | Teriyaki-Sauce

Jackfruit goulash

Basmati rice | bok choy | cashew nuts | teriyaki sauce

24

Dessert | Dessert

Beeren-Obstsalat

Frischer Beeren-Obstsalat | Himbeersorbet

Fruit salad

Fresh berry fruit salad | raspberry sorbet

12

Lokale Küche mit globalem Effekt:

Traditionelle Schweizer Rezepte, neu erfunden von Mövenpick: Altgewohntes und kulinarische Innovation gehen eine junge Verbindung ein, um dem Gaumen zu schmeicheln.

Local cuisine, global appeal:

Traditional Swiss recipes revisited by Mövenpick to entice the modern palate, marrying tradition with culinary innovation.

Vorspeisen | Starters

EUR

Klassisches Rindstatar MÖVENPICK HOTELS & RESORTS | SIGNATURE DISHES

20

Kapern | Schalotten | Senf | Wildkräuter-Salat | Brioche

Classic beef tartare

Capers | shallots | mustard | wild herbs salad | brioche

Ceviche

22

Jakobsmuschel | Yuzo | Vanille | Wakame | Tobiko

Ceviche

Scallop | yuzo | vanilla | wakame | tobiko

Caesar Salat MÖVENPICK HOTELS & RESORTS | SIGNATURE DISHES

16

Romana-Salat | Knoblauch-Anchovi-Dressing | Ei | knuspriger Parmaschinken | Croûtons

Caesar salad

Romana lettuce | garlic anchovy dressing | egg | crispy parma ham | croûtons

... mit gebratenem Bio-Maispoularden-Spieß

22

... with fried **organic** corn fed chicken

... mit gebratenem Garnelenspieß

28

... with fried prawns

Carpaccio

22

Rinderfilet | Haselnüsse | Granatapfel | Parmesan

Carpaccio

Beef filet | hazelnuts | pomegranate | parmesan

Crottin de-Chavignol-Käse

Trüffelhonig | Pinienkerne | Rucola | Himbeeren

Crottin de Chavignol cheese

Truffle honey | pine nuts | arugula | raspberry

22

Rote Bete-Knödel



Rahmwirsing | Mandeln

Beetroot dumplings

Creamy savoy cabbage | almonds

18

Suppen | Soups

Apfel-Pastinaken-Suppe

Ochsenschwanzsticks

Apple parsnip soup

Oxtail sticks

12

Kartoffel-Rotkohl- Suppe



Weißer Pfirsich | Pistazie

Potato red cabbage soup

White peach | pistachio

12

Kurzurlaub in Südfrankreich

Ob als Hauptgang für eine Person oder zum Teilen, genießen Sie unsere gepulpen Garnelen mit frisch gebackenem Baguette und edler Safran-Rouille.

Getaway in the South of France

Whether as a main course for one person or to share, enjoy our peeled prawns with freshly baked baguette and fine saffron rouille.

EUR

Garnelen

Safran-Rouille | Baguette | kleiner Salat

Prawns

Saffron-rouille | baguette | small salad

500g

1 kg

35

70

Alle Preise sind inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer / All prices include VAT.

Eine zusätzliche mit Allergenen gekennzeichnete Karte reichen wir Ihnen gern auf Wunsch. Please ask for our menu with additionally indicated allergens.

Hauptgänge | Main dishes

EUR

Zürcher Geschnetzeltes MÖVENPICK HOTELS & RESORTS SIGNATURE DISHES

Kalbfleisch | Champignons | Rahmsauce | Rösti

Zürich-style veal

Sliced veal | button mushrooms | cream sauce | rösti

30

Wiener Schnitzel MÖVENPICK HOTELS & RESORTS SIGNATURE DISHES

Kalbsschnitzel | schwäbischer Kartoffelsalat | kleiner Blattsalat

Wiener Schnitzel

Classic breadcrumb crust | Swabian potato salad | small salad

32

Zwiebelrostbraten

Schalotten | Maultasche | Spätzle | Rotweinjus

Swabian sirloin steak

Fried onions | homemade Swabian ravioli | homemade spaetzle | red wine jus

38

Schwäbische Kässpätzle vegetarisch

Geschmelzte Zwiebeln | Blattsalat

Swabian Kässpätzle (local egg noodles with cheese)

Glazed onions | salad

20

Winterkabeljau

Rote Bete-Risotto | Meerrettich | beurre blanc

Winter cod

Beetroot risotto | horseradish | beurre blanc

28

Kalbsbäckchen

Preiselbeersauce | Apfel-Rotkohl | Laugenknödel

Veal cheeks

Cranberry sauce | apple red cabbage | pretzel dumplings

30

Perlhuhn

Thymian-Polenta | Kräuterseitlinge | Maroni-Sauce

Guinea fowl

Thyme polenta | oyster mushrooms | chestnut sauce

28

Linguine vegetarisch

Ricotta | Baby Spinat | Walnuss-Sauce

Linguine

Ricotta | baby spinach | walnut sauce

24

Alle Preise sind inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer / All prices include VAT.

Eine zusätzliche mit Allergenen gekennzeichnete Karte reichen wir Ihnen gern auf Wunsch. Please ask for our menu with additionally indicated allergens.

Steaks und Fisch | Steaks and fish

EUR

Rinderfilet 160g

Beef tenderloin 160g

32

Roastbeef 200g

Roast beef 200g

26

Flanksteak 200g

Flank steak 200g

28

Maishähnchenbrust

Corn-fed chicken breast

22

Lachs 160g

Salmon 160g

22

Wählen Sie aus den folgenden Beilagen:

Choose from the following side dishes:

je 6

Pommes Frites | French fries

Kartoffelpüree | Mashed potatoes

Pommes Lyonnaise | Lyonnaise-potatoes

Grüner Spargel | Green asparagus

Grüne Bohnen | Green beans

Alle Preise sind inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer / All prices include VAT.

Eine zusätzliche mit Allergenen gekennzeichnete Karte reichen wir Ihnen gern auf Wunsch. Please ask for our menu with additionally indicated allergens.

Desserts | Desserts

EUR

Schokoladen-Lavakuchen

Pistazieneis | Schokoladensoße

Chocolate lava cake

Pistachio ice cream | chocolate sauce

14

Blaubeertarte

Banana Split Eis

Blueberry tarte

Banana Split ice cream

14

Crema Catalana

Vanille | karamellierter Zucker

Crema Catalana

Vanilla | caramelized sugar

12

Französische Käseauswahl

3 Sorten | Früchtebrot | Feigensenf | Beeren

French cheese platter

3 types of cheese | fruit bread | fig mustard | berries

14

Mövenpick Eiscreme

MÖVENPICK | SIGNATURE
HOTELS & RESORTS | DISHES

Crème Vanilla, Chocolate Chips, Cioccolata Stracciatella, Caramelita Cream,
Espresso Krokant, Crème Pistache, Maple Walnuts, Strawberry Cream, Sorbet Citrone

1 Kugel

1 scoop

4

Alle Preise sind inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer / All prices include VAT.

Eine zusätzliche mit Allergenen gekennzeichnete Karte reichen wir Ihnen gern auf Wunsch. Please ask for our menu with additionally indicated allergens.